

**Le plus « bourguignon » des rouges de Sancerre...
Cette cuvée parcellaire transcende le Pinot noir
dans des notes de mûres, d'épices et de chocolat,
soutenues par une structure tannique en dentelle.**

SANCERRE ROUGE PARCELLAIRE « Le Graveron »

TERROIR: Marnes kimméridgiennes

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16-17°C

POTENTIEL DE GARDE: plus de 10 ans

VITICULTURE & TERROIR

- Vignes plantées en **1997** sur une parcelle de **1ha30** au sommet de La Côte des Monts Damnés (Chavignol) sur un **riche terroir de marnes kimméridgiennes**
- Dégustation régulière des baies sur la parcelle pour définir le début des vendanges
- **Récolte à la main**, en caissettes de 10-12kg pour éviter tout écrasement des baies de **Pinot noir**

VINIFICATION

- Tri optique des raisins et transport doux par gravité en **foudres** de chêne pour une **macération de 4 à 6 jours** avec **remontage quotidien**
- **Fermentation** alcoolique de **8 à 10 jours** dans ces mêmes foudres
- La température n'excède pas 25°C pour garantir la meilleure qualité des fruits
- **Deux remontages et un pigeage manuels quotidiens** jusqu'à mi-fermentation
- A la fin de la fermentation, le vin est **soutiré par gravité et aéré** puis maintenu à basse température en **cuves inox** jusqu'au printemps, avant une **fermentation malolactique en fûts neufs ou de « un vin »**
- Elevage **en fûts** (228L et 615L) pendant **10 mois**, puis soutirage en cuve inox à chapeau flottant pour développer l'harmonie du vin avant d'être mis en bouteille 5 à 6 mois plus tard

DÉGUSTATION

- Œil** Rubis aux reflets grenat
- Nez** Fruits noirs, fumet et caramel frais, chocolat et épices
- Bouche** Une attaque fraîche et des tannins soyeux, palais onctueux avec une finale fruits rouges et chocolat

Un nez complexe composé de notes de petits fruits noirs et de caramel. En bouche, le vin s'ouvre sur des notes intenses de fruits rouges (mûres), de chocolat et d'épices. L'attaque est fraîche ; les tannins fins et soyeux confèrent du gras à ce vin qui présente une structure en dentelle. Un ensemble onctueux, à la finale éclatante sur des notes de fruits rouges chocolatés.

RÉCOMPENSES

2015	Wine Spectator	90 pts
2015	Wine Advocate	92 pts
2015	The World Of Fine Wine	93 pts
2015	The World Of Fine Wine	90 pts
2014	The Wine Doctor	94 pts
2014	Wine Enthusiast	90 pts

